# パンの出来上がりについて

## 出来上がりは毎回変わります

❗写真はPY-E731食パン1斤焼き色ふつうの場合

# こんなパンが焼けたら・・・

❗写真はPY-E731食パン1斤／焼き色ふつうの場合

### 膨らみが悪い（パンの形にはなる）

- ●**材料の量が少なすぎませんか？**
  - 砂糖、水の量をご確認ください。
  - 小麦粉は必ずはかり（重さ）ではかってください。
- ●**水温・水量・イーストの調節はしていますか？**
  - 室温によって調節が必要です。
  - 発酵不足になったり、過発酵になることがあります。
- ●**材料が古くなっていませんか？**
  - 小麦粉やドライイーストは古くなるとパンが膨らみにくくなります。
  - ❗表示の賞味期限をお確かめください。
- ●**指定以外の米粉を使っていませんか？**
  - 生地の固さが変わるため、上手く膨らみません。
- ●**強力粉以外の粉や国産小麦粉を使っていませんか？**
  - 準強力粉や国産小麦粉などはうまく膨らまない場合があります。
  - タンパク質量の目安は 11.5～13% です。

日清製粉の「カメリヤ」をおすすめします。

### 上部が平たくなる

- ●**水の量が多すぎませんか？**
- ●**小麦粉の量が少なすぎませんか？**
  - 小麦粉は必ずはかり（重さ）ではかってください。
- ●**薄力粉を使っていませんか？**
- ●**「メニュー6 米粉パン（グルテンフリー）」でつくっていませんか？**
  - 上部が白く平たく焼き上がります。

### 膨らみすぎる

- ●**材料の量が多すぎませんか？**
  - イースト、小麦粉、砂糖、水、バターの量をご確認ください。
- ●**室温や水温が高すぎませんか？**
  - 過発酵になります。
- ●**パン専用粉（最強力粉）を使っていませんか？**
  - まずは 0.8 斤からお試しください。
  - 膨らみすぎる傾向がありますので、各材料を10%ずつ減らしてください。

### 焼き色が濃すぎる

- ●**パンケースにしばらく放置していませんか？**
  - 余熱で焼き色が濃くなります。パンケースからなるべく早く取り出してください。
- ●**水温・水量の調節はしていますか？**
  - 室温によって調節が必要です。
- ●**砂糖が多すぎませんか？**
  - 砂糖は粒の大きさなどによって多く入る場合があります。はかり（重さ）でご確認ください。

### 側面が折れる

- ●**パンケースにしばらく放置していませんか？**
  - ソフトパン、ごはんパン、米粉パンなどの柔らかいパンは特につぶれやすくなります。

### 底面に大きな穴が開く

- ●**パンを取り出すときにパンケースの駆動部を動かしませんでしたか？**
  - 駆動部を大きく回してしまうとパンに穴が開きます。
  - ❗羽根のあとは残ります。

### まったく膨らまない

- ●**イーストを入れ忘れていませんか？**
- ●**羽根をつけ忘れていませんか？**

# 押さえておきたいパンづくりのポイント

材料に気をつけることで失敗しにくくなります。

## ドライイースト

- ●**保存は必ず密封して冷蔵庫で。**
  - ❗イーストは生き物です。
  - 冷蔵庫の奥の方で保存。
  - 常温で保存しない。湿気に注意する。
  - 保存状態が悪いものは発酵力が低下。
  - 開封後は１ヶ月を目安に使い切る。
- ●**室温が高い（25℃以上）ときはメニューに合わせてイーストの分量を調節する。**

日清製粉「スーパーカメリヤ」をおすすめします

## 粉類

- ●**必ずはかり（重さ）ではかる。**
  - 付属の計量カップは水計量用です。

はかりはデジタルで1g単位以下のものがおすすめ

- ●**開封後は密封する。夏場は冷蔵庫で保存。**
- ●**賞味期限に注意、開封後は早めに使い切る。**

**小麦粉**

- ●タンパク質11.5～13%の強力粉を使う。
  - タンパク質が 100g 中 11.5～13g のものを使う。
  - タンパク質が少ないと膨らみにくくなる。
  - 特に国産小麦は膨らみにくい場合が多い。

日清製粉「カメリヤ」をおすすめします

**米粉**

- ●グルテン入りのパン用のものを使う。
- ●グルテンの入っていないもの、上新粉や自家製の米粉は使わない。

必ずグリコ栄養食品「福盛シトギミックス20A」をご使用ください。

- 銘柄によって出来上がる生地の固さが異なる為上手く出来ない場合がある。

**米粉（グルテンフリー）**

- ●グアガム（増粘剤）等の入ったミックスを使う。
- ●上部が白く平たく焼き上がります。

グリコ栄養食品「こめの香 米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」をご使用ください。

## 砂糖（糖分）

- ●**正確にはかるために、はかり（重さ）ではかる。**
  - 粒の大きさによってスプーン１杯の量が大きく変わる場合がある。
- ●**黒砂糖や蜂蜜は様子を見ながら。**
  - 生地がだれてしまう場合がある。
- ●**合成甘味料は使わない。**
  - 膨らまない。

## 室温

- ●**室温は20℃程度が適温。**
  - 室温が高すぎると膨らみが悪くなったり膨らみすぎたりする。
  - 室温が低すぎると膨らみが悪くなったり焼き色が濃くなったりする。
- ●**室温が高いとき**
  - 室温が高い（25℃以上）ときは冷水（5℃）を使う。
  - メニューに合わせて水とイーストの分量を調節する。
- ●**室温が低いとき**
  - 室温が低い（10℃以下）ときはぬるま湯（30℃）を使う。
- ●**タイマーご使用のとき**
  - 室温が高すぎる（30℃以上）場所や低すぎる（10℃以下）場所をなるべく避ける。

### それでもうまくいかないときは・・・

一度基本の材料で「食パン1斤／焼き色ふつう」をお試しください。

| パンサイズ／1斤の材料と分量 | | | |
|---|---|---|---|
| 水 | 180ml（180g） | バター | 10g |
| 砂糖（上白糖） | 大さじ2（20g） | 強力粉（日清製粉 カメリヤ） | 250g |
| 塩（精製塩） | 小さじ1（5.4g） | ドライイースト（日清製粉スーパーカメリヤ） | 小さじ1（3g） |
| スキムミルク | 大さじ1（8g） | | |

（ ）内はおすすめの材料です。

ドライイーストと粉類は必ず新しいものをお使いください。
※表示の賞味期限をお確かめください。

# パン作りの工程

工程の確認は
なるべくふたを開けずに「のぞき窓」から確認してください。

工程表示 こね 1 こね 2

## こ　ね　⇔くり返します⇔　寝かし

羽根を回転させるこね工程と、停止する寝かし工程を複数回くり返します。こね途中は断続的に運転をくり返します。

最初のうちは粉残りがありますが、こねていく中で混ざります。 ※多少粉が残る場合がありますが、発酵をくり返すとしだいに取れていきます。

セット状態

こね途中

こね上がり

一次発酵へ

どろどろでまとまらない

なめらかにまとまらない

具入れブザーが鳴った時点で生地がどろどろしてまとまっていない場合やなめらかにまとまらない場合は、水分が多いまたは少ないことが原因です。

Q.粉をはかりではかりましたか？
Q.スキムミルクを牛乳に置き換えたときに水を減らしましたか？
Q.国産小麦を使っていませんか？ 日清製粉の「カメリヤ」をおすすめします。
！詳しくは取扱説明書「パン作りの材料」をご覧ください。

一度「取消」をして、独立モード「こね2」※で様子を見ながら、水または粉を増やして生地を調節してください。

※独立モードについては取扱説明書のP.46-47をご覧ください。
！失敗してしまった生地でもピザ生地やドーナツ生地として使えます。

米粉パンは固め、
米粉パン（グルテンフリー）は
ゆるいこね上がりになります。

グルテンフリーの生地

工程表示 発酵 1

## 一次発酵

室温が低い場合にヒーターで加熱します。

温度調節時にカチカチと音がします。

生地が2～3倍に膨らみます

膨らみすぎている場合は一度「取消」をして独立モード「こね1」で1分こねて丸め直し、独立モード「発酵2」

ケースをはみ出してふくらむ

「焼き」※で様子を見ながら焼き上げます。

※独立モードについては取扱説明書のP.46-47をご覧ください。

工程表示 発酵 1

## ガス抜き

膨らんだ生地を軽くこねて丸め直します。
イーストの働きを促進させる効果があります。

ガス抜き途中

ガス抜き終わり

二次発酵へ

せっかく膨らんだものを
つぶしてしまいますが、
空気を送りこんでもっとよく膨らむ
ようにする工程です。

工程表示 発酵 1

## 二次発酵

室温が低い場合にヒーターで加熱します。

温度調節時にカチカチと音がします。

このくらい膨らみます

膨らみすぎている場合は一度「取消」をして独立モード「こね1」で1分こねて丸め直し、独立モード「発酵2」

ケースをはみ出してふくらむ

「焼き」※で様子を見ながら焼き上げます。

※独立モードについては取扱説明書のP.46-47をご覧ください。

工程表示 発酵 1

## 成　形

ガス抜きと同じ動作をします。
成形後の形によって焼きあがるパンの形が変わります。

成形途中

成形終わり

成形発酵へ

生地の切れ目が上にきた場合

焼き上がりの例

生地の切れ目が上を向くと焼き上がり時の天面が荒れた形になります。
気になる場合は成形直後に打ち粉をした手で手早くならしてください。
手でならすときに力を加えすぎるとうまく膨らまなくなる場合があります。

工程表示 発酵 2

## 成形発酵

比較的高めの温度で
焼き上げ前の発酵をします。

温度調節時にカチカチと音がします。

このくらい膨らみます

膨らみすぎてしまっていたら早めに「取消」をして、独立モード「焼き」※で焼き上げます。

ケースをはみ出してふくらむ

※独立モードについては取扱説明書のP.46-47をご覧ください。

工程表示 焼 き

## 焼　き

焼き上げます。

温度調節時にカチカチと音がします。

きれいにできました

過発酵で膨らみすぎ

過発酵のまま焼きあがるとふたや具入れ容器にくっつく場合があります。

過発酵でしぼんだ

各発酵工程で過発酵が続くと焼き途中で小さく縮むことがあります
涼しい環境で使用するか、使用するイーストを少なめにしてください。